Nr. 20. Kraków, 15. października 1912 Rok V.



„GAZETA PIEKARSKA“
wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.
Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 10 hal — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza

ORGAN KRAJOWEGO ZWIĄZKU PIEKARZY w GALICYI

CZASOPISMO DLA SPRAW PIEKARSKICH

odznaczone złotym medalem na wystawie piekarsko-młynarskiej we Lwowie w r. 1911.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12 Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Od Redakcyi.

Wkrótce zaczniemy drukować w „Gazecie Piekarskiej“ o rozwoju piekarstwa, powstaniu cechów i stowarzyszeń, czemu poświęcimy przez kilka miesięcy więcej miejsca.

Ważne to dla każdego majstra piekarskiego, gdyż w ten sposób uzupełnimy wiadomości, które są w podręcznikach: „Cech piekarzy“ przez Dr. Franc. Bardla, „Podręcznik do egzaminów“, wydany przez cech piekarzy w Krakowie i „Piekarstwo w teoryi i praktyce“ przez St. Długoszewskiego i J. Horowskiego.

Zaznaczyć musimy, że nie wszyscy P. Koledzy nadsyłają należytość za gazetę regularnie. Są nawet tacy, którzy prenumerują gazetę kilka miesięcy, nic nie płacąc, a potem odsyłają pojedynczy numer z dopiskiem: „nie przyjmuję“. Gdyby tak wszyscy postępowali, pismo nasze, jedyne nietylko w Galicyi ale w całej Polsce, musiałoby upaść, bo brakłoby funduszów. Nie pozwólmyż na to ze względu na niezbędność istnienia „Gazety Piekarskiej“. Wszak w niektórych krajach naszej monarchii wychodzi po kilka gazet piekarskich. Czyżby u nas jedna nie mogła się utrzymać?

A przecież tak potrzebna!

Nadesłane do Redakcyi.

Szanowna Redakcyo! Uznając potrzebę i korzyści, jakie mamy z naszej Gazety Piekarskiej, przesyłam przekazem należytość za gazetę za II. półrocze 1912 i dziękuję za punktualne przesyłanie gazety.

Z treści jej naprawdę dużo pożytecznego dowiedzieć się można — i byłby już czas, aby wszyscy piekarze ważność naszego organu ocenić potrafili i gazetę z całych sił poparli.

Proszę nadal o punktualne przesyłanie i załączam wyrazy szacunku i poważania

Amalia K.
wdowa po majstrze piekarskim.

Sztandar Cechu
piekarzy białego pieczywa w Krakowie.

Przed dwoma laty powstała myśl uczczenia 500 letniej rocznicy założenia cechu piekarzy białego pieczywa w Krakowie. Starszyzna cechu z przełożonym na czele, p. Leonem Bałukiem, postanowili upamiętnić tę chwilę przez sprawienie drogą dobrowolnych wkładek członków nowego sztandaru cechowego, aby w ten sposób oddać cześć Wszechmocnemu i Najświętszej Matce Częstochowskiej za błogosławieństwo. Myśl ta stała się obecnie czynem. Skrzętnie pracował komitet sztandarowy nad wykonaniem tego postanowienia, tem chętniej, że wkładki członków, których jest w piekarskim cechu krakowskim zaledwie 34, wpływały obficie.

Prace około sztandaru powierzono znanej od dawna firmie w Krakowie p. Emilii Pydynkowskiej, która dołożyła wszelkich starań, aby uczynić zadość wymaganiom sztuki hafciarskiej na podstawie wiadomości historycznych i co do sposobu wykonania.

Długość sztandaru wynosi 1 m 80 cm, szerokość 1 m 60 cm. Na jednej stronie widnieje obraz Matki Boskiej Częstochowskiej, wyhaftowany na tle łusek białozłotych. Fotografię zdjęto z obrazu Matki Boskiej Częstochowskiej z wszelkiemi trofeami, umieszczonego nad bramą Lubomirskich w Częstochowie (pierwsza brama do wejścia na Jasną Górę).

Na drugiej stronie sztandaru jest obraz św. Stanisława, biskupa krakowskiego. Opis tego obrazu otrzymaliśmy od p. Smolińskiego, kustosza muzeum Czartoryskich w Warszawie. Rękopis sporządzony jest na pergaminie. Tytuł rękopisu: Catalogus Archipiscoporum Gnesnensium, authore Joanne Longino id est Dlugosz, Canonico Cracoviens. Anno 1476 conscriptus. . . . Był on niegdyś własnością hetmana Jana Zamojskiego; obecnie posiada go biblioteka Zamojskich w Warszawie.

Na odwrotnej stronicy karty tytułowej widać wielką miniaturę, wytwornie zrobioną, świeżej barwy, suto złoconą, która przedstawia św. Stanisława z Piotrowinem, pontyfikalnie ubranego, o bogatej

kamieniami wysadzanej kapie, w infule i złotym pastorałem w ręku, na około głowy okrąg (nimbus) złoty. Po bokach stoją dwaj aniołowie w bieli ze skrzydłami i włosami długimi, o pięknej a młodej twarzy. Ten, co jest po lewej stronie św. Stanisława, trzyma ponsową chorągiew z wizerunkiem orła polskiego, na piersiach literę S mającego, a ten po prawej palmę jako godło męczennika. Św. Stanisław błogosławi prawą ręką klęczącego u nóg jego Zygmunta I., w średnich już latach, z włosami długimi, równo obciętymi, bez wąsów i brody, dobrze przez artystę trafionego. Jest on w złotej koronie na głowie odziany złotogłową czarnym futrem podbitą szubą. Na szyi ma order złotego runa, ręce złożone jak do modlitwy, na palcach zaś na każdym z osobna ma pełno pierścieni. Obok króla, po prawej jego stronie, klęczy piotr Tomicki, biskup krakowski, wicekanlerz koronny, pontyfikalnie ubrany, w kapie i infule na głowie, ze złożonemi rękoma i wielu na palcach pierścieniami. Pod obu temi figurami umieszczone są tarcze, zaostrzone u spodu, z których na tej, co jest pod królem, widnieje orzeł z literą S na piersiach i literami S. R. P.; zaś na tej, co jest pod biskupem, herb Łodzin z początkowemi literami nazwiska i godności tegoż biskupa, to jest: P. T. E. C. R. P. Y. C.

Na stronie króla widać stojącego Krzysztofa Szydłowskiego, kanclerza W. K., jak o tem umieszczona pod nim tarcza z herbem Odrowąż i literami C. S. zdaje się przekonywać. Jest on ubrany w bogatą długą suknię, podbitą białem futrem, z rękawami w tak zwane bufy robionymi, na głowie ma zawój w kształcie, jak za czasów Aleksandra Jagiellończyka noszono; złoty szeroki łańcuch wisi na jego szyi ręce złożone, pełno pierścieni, twarz okrągła bez wąsów i brody. Za nim stoją dwie osoby, jedna w podobnym zupełnie stroju, a druga, której głowę tylko widać, ma ufryzowaną brodę i wąsy i kapelusz czerwony, ubrany w szerokie skrzydła o białych u wierzchu piórach. Po prawej stronie biskupa jest kilka figur osób duchownych w długich białych komżach i czarnych sukniach; pod jedną tylko z tych figur jest umieszczona tarcza z herbem Jastrzębiec i literami, które tak czytać należy: G. M. A. C. (Georgius Myszkowski Archidiaconus Cracoviensis).

Co do wykonania prac około tego sztandaru podnieść należy, że wszystko jest haftowane ręcznie złotem i jedwabiem, każdy szczegół odpowiednią techniką starożytnych haftów. Szczególnie ważne, że pracę tę wykonano ręką polską.

Sztandar umieszczono przez dwa tygodnie na wystawie u p. Rayala na rogu ul. św. Anny i Wiślnej. Dzień poświęcenia podany będzie później.

O d poniedziałku, dnia 14. października znajduje się sztandar na wystawie Ligi pomocy przemysłowej przy ul. Straszewskiego. Sztandar wykonany jest obecnie w zupełności, gdyż jest już gotowa gałka złocona, wykonana w pracowni p. Sztorca przy ul. Floryańskiej w Krakowie.

Z krajowego Związku piekarzy w Galicyi.

Rozporządzeniem c. k. Starostwa w Krakowie, o czem podaliśmy w poprzednim numerze, miała być zamknięta piekarnia Maringera w Kryspinowie. Rzeczywiście była ona zamkniętą przez kilka godzin, lecz p. Maringer otwarł ją na nowo i wypieka nadal pieczywo.

Aby pokryć to, że nie ma uprawnienia do prowadzenia piekarni, stara się obecnie podstawić kierownika w osobie p. St. Wąsika, lecz to mu się nie uda, bo prezydyum krajowego Związku wysłało zawiadomienie do Starostwa o zamiarach p. Maringera i ponowną prośbę o stanowcze zamknięcie tejże piekarni, co z pewnością c. k. Starostwo wykona.

* * *

W Rakowicach pod Krakowem zajął się sprzedażą pieczywa naczelnik gminy. Sprzedaż ta odbywa się w brudnej stancyi, przeznaczonej na mieszkanie i na sypialnię, a pieczywo umieszczone jest na brudnej podłodze i pod łóżkami.

Ponieważ pan naczelnik gminy w Rakowicach nie ma pozwolenia na sprzedaż chleba i to w tak brudnej ubikacyi, przeto prezydyum Związku odniosło się do c. k. Starostwa z prośbą o zabronienie tej sprzedaży.

* * *

P. T. Koledzy z Nowego Sącza przystąpili do krajowego Związku piekarzy w Galicyi i nadesłali już dawno wkładkę na ręce skarbnika w kwocie 30 koron.

Prezes Związku prosi przełożonego tego Stowarzyszenia, aby nadesłał imienny spis wszystkich członków z podaniem ich dokładnego adresu do prezydyum kraj. Związku w Krakowie, Garbarska 12.

* * *

Szanownym Kolegom ze Lwowa donosimy, że wkładki na cele krajowego Związku piekarzy nadsyłać należy na ręce skarbnika Związku, p. Franciszka Kozłowskiego w Krakowie, ul. Stolarska l. 6.

Ze szkoły piekarskiej w Krakowie.

Wpisy do zawodowej szkoły piekarskiej odbyły się w dniach 13. i 14. września. Naukę rozpoczęto dnia 18. września.

Do klasy przygotowawczej zapisało się 24 uczniów, do klasy pierwszej 37, a do klasy drugiej 16, razem 77 uczniów.

Nauka odbywa się w poniedziałki (tylko dla kl. drugiej), wtorki, środy i czwartki od godz. 2-4.

Wysoki Wydział krajowy zatwierdził na rok szkolny bieżący to samo grono nauczycielskie, które udzielało nauki w roku ubiegłym. — Kierownikiem szkoły jest p. Julian Krókowski; w skład grona wchodzą: ks. Jan Rzymełka, dyrektor Zakładu im. ks. Siemaszki w Krakowie, Dr. Włodzimierz Nowak, chemik miejski, Stanisław Długoszewski, majster piekarski, Jan Szpakowski, nauczyciel w szkole wydziałowej im. św. Floryana, Jan Orczykowski, nauczyciel w szkole wydz. im. Cesarza Franciszka i Józef Horowski, nauczyciel w szkole im. Juliusza Słowackiego.

Zaznaczyć należy, że majstrowie piekarscy dokładają starań, aby uczniowie uczęszczali regularnie do szkoły i nie spóźniali się. Przewodniczący Wydziału szkolnego, p. Leon Bałuk, jak również członkowie Wydziału kontrolują uczniów co do uczęszczania, ułatwiając przez to pracę kierownikowi szkoły i gronu nauczycielskiemu.

Z początkiem czerwca 1912 uchwalił Wydział szkolny tejże szkoły zakupić środki naukowe do nauki towaroznawstwa i piekarstwa. Przewodniczący Wydziału wyasygnował na ten cel kwotę 200 K, za którą zakupiono potrzebne do nauki środki i umieszczono je w osobnej na ten cel kupionej szafie.

Również zakupiono nowe mapy do nauki geografii.

Dzięki istnieniu tej szkoły zgłaszają się coraz lepsze siły na praktykę do piekarń krakowskich, a są nawet i tacy terminatorowie, którzy ukończyli szkołę wydziałową lub niższe gimnazyum.

Wpływ mleka i wody na barwę mąki i pieczywa.

Pewien właściciel młyna podaje sposoby zafałszowania mąki mlekiem i szkody stąd dla młynarzy i piekarzy wynikające.

Zafałszowanie krowiego mleka wodą spotykano dawniej rzadziej, niż w ostatnich latach. Ponieważ fałszerze mleka dostarczają takowe także piekarzom, a mąka inaczej przyjmuje prawdziwe mleko, niż fałszowane, przeto leży w interesie tak piekarzy, jak młynarzy zwrócić na fałszowanie mleka baczną uwagę. Pieczywo, sporządzone na rozwodnionem mleku, cierpi ze względu na barwę, smak i wartość pożywczą. A przecież wymagania publiczności przy zakupnie mąki jak i pieczywa są coraz większe. Naturalnie majstrowie piekarscy zakupować muszą tylko lepsze gatunki mąki, za które płacą drożej, a nieraz pomimo to pieczywo nie ma należytego wyglądu ani smaku z powodu rozwodnionego mleka.

Rozwodnione mleko wlane do mąki powoduje następujące zmiany co do barwy mąki:

1. Mąka pszenna najlepszego gatunku przybiera barwę gorszego bezpośrednio gatunku, jeżeli damy do niej mleka z domieszką 5% wody.

2. Ta sama mąka będzie miała barwę jeszcze gorszego gatunku, jeżeli wlejemy do niej mleka z 10% wody.

3. Ta sama mąka, z dodatkiem mleka, w którem będzie 15%—20% wody, otrzyma barwę czwartego stopnia.

Także tak zwana próba wodna wykazuje nam, że woda wpływa ujemnie na mąkę pod względem barwy. Jeżeli taką samą próbę zrobimy i użyjemy zamiast wody mleka, zobaczymy, jak wielką jest różnica w barwie.

Ciemna barwa ciasta przez dolanie wody polega na tem, że w wodzie znajdują się sole alkaliczne czyli ługowe, podczas gdy czyste i zdrowe mleko ich nie posiada. Nasze mąki otrzymują więc ciemniejszą barwę przez dodatek wody; przeciwnie zaś mleko podtrzymuje pierwotną barwę nawet podczas wypiekania ciasta.

Wiemy, że chleb na wodzie a chleb na mleku różnią się smakiem. Chleb na wodzie ma smak zwyczajny, ostrzejszy, zaś chleb na mleku jest w smaku milszy, jest nieco słodkawy i prędzej się w ustach rozpływa. Naturalnie, że oprócz mleka działają tu także kwas, drożdże, sól, cukier i t. p.

Z tego wynika, że chcąc mieć jaśniejsze i smaczniejsze pieczywo, należy dodawać mleka bez dawki wody, a przy jego kupowaniu trzeba badać, czy ono już przypadkiem przez dostawcę nie zostało „ochrzczone".

Każdy majster piekarski powinien mieć mlekomierz czyli areometr.

Z ruchu mącznego.

Mąka pszenna galicyjska i krakowska starego typu.

Grysik gruby	17·90—18·50
„ cienki	17·50—18·10
Mąka pszenna Nr. 0	17·90—18·50
„ „ „ 1	17·50—18·10
„ „ „ 2	16 70—17·70
„ „ „ 3	16·30—17·10
„ „ „ 4	15·70—16·60
„ „ „ 5	15·30—16·10
„ „ „ 6	14·40—14·50
„ „ „ 7	12 40—13·20
„ „ „ 8 do pieczenia	11·10—12·—
„ „ „ 8 na paszę	9·70—10·20
Mąka żytnia	
„ „ „ I	14·50—15·50
„ „ „ III do pieczenia	10·—10·50
„ „ „ III na paszę	9·50—10·—
Razówka z żyta węg.	
„ „ krajow.	11 60—12·20
Otręby pszenne	6 50—6·60
Łuski „	6·25—6·55
Otręby żytnie	6 10—6 30
Mąka czerwona	7·75—8·30

Zbiory pszenicy w Węgrzech.

Węgierskie Ministerstwo rolnictwa ogłosiło ilość tegorocznych zbiorów wszelkich gatunków zbóż na mocy oceny z dnia 19. sierpnia 1912. Urzędowe orzeczenie przedstawia się następująco:

zbiór pszenicy	46,656.830	cetnarów
„ żyta	13,644.422	„
„ jęczmienia	15,195.479	„
„ owsa	11,514.718	„
„ kukurydzy	48,613.653	„
„ ziemniaków	52,013.789	„

Ceny zboża. Z Wiednia donoszą: Wskutek zapowiedzi wojny ceny zboża na giełdach idą od kilku dni znacznie w górę. – Pszenica i żyto podskoczyło o 50 hal. a owies o 1 kor.

Z Wiednia także mamy wiadomości, ale u nas też ceny szczególnie żyta poszły w górę o 1 K i wyżej lecz, jak widzimy z cennika, mąka pozostaje w tej samej cenie. Widocznie, że to jest chwilowe, i że mąka zapewne podrożeje.

Ceny w Budapeszcie.

Mąka pszenna:

Nro 0	Kor.	16·80 — 17·40
„ 1	„	16 50 — 17·10
„ 2	„	16 20 — 16·80
„ 3	„	15 90 — 16·50
„ 4	„	15 60 — 16·20
„ 5	„	15·10 — 15·90
„ 6	„	14 80 — 15 50

„ 7 . . . . . . „	14·— — 14 50	
„ 7½ . . . . . . „	12·80 — 13 50	

Mąka żytnia:

Nr. 0 . . .	15 50
„ I . . .	15·10
„ I K . . .	14·70
„ W R K . .	14·40
„ II . . .	14·—
„ IIb . . .	13·
„ III . . .	11·40

Rozmaitości.

C. k. Dyrekcya kolei państw. w Krakowie podaje do wiadomości. że rozkład jazdy, wydany dnia 1 maja b. r. pozostaje — po wyłączeniu pociągów sezonowych, jako takie w rozkładzie jazdy oznaczonych, ważnym i na okres zimowy, t. j. od 1 października b. r. do dnia 30 kwietnia 1913 z następującemi zmianami:

Na szlaku Sucha - Skawina będzie się pociąg Nr. 1120 zatrzymywał także i w stacyach: Radziszów, Leńcze i Stryszów.

Na szlaku Kraków - Kocmyrzów i Czyżyny - Mogiła zmienia się rozkład jazdy pociągów porannych Nr. 6211 i 6411 o tyle, że będą kursowały mniej więcej o godzinę wcześniej.

Wykazujący te zmiany dodatkowy arkusz IX. „Rozkładu“ można otrzymać bezpłatnie w głównej kasie c. k. Dyrekcyi kolei państw.

Cukier. Notowania terminowe w ostatnim czasie uległy różnym zmianom. Widoki sprzętu są bardzo dobre, mimo tego rafinerye trzymają się starych cen. Ze starszego towaru jest niektórych gatunków już bardzo mało.

Targ owocowy. W czasie od 19. do 28. b. m. urządzony zostanie w lokalach Wystawy architektonicznej w Krakowie targ na owoce, z którego korzystać mogą zarówno właściciele owoców w celu sprzedaży jak i kupcy czy osoby prywatne, chcące porobić zakupy na zimę. Targ podobny okazał się potrzebnym wobec obfitego urodzaju na owoce w kraju, pomimo którego przecież sprowadzono z Tyrolu parę wagonów jabłek. Zakupując owoc pozakrajowy sprzeniewierzamy się popularnemu hasłu popierania wytwórczości krajowej, która w niczem zagranicznej nie ustępnje.

Grzyb, chwytający zwierzęta. Niedawno temu w małej kałuży niedaleko Gratweinu w Styryi znaleziono nieznany dotąd grzyb, który małe zwierzątka chwyta karmiąc się niemi. Jak donosi „Oesterreichische Botanische Zeitschrift“, jest to nowy gatunek grzybów zbliżonych do wodorostów. Naturalnie grzyb ten chwytać może jedynie mikroskopijne zwierzątka. Zauważono, że na nitkach grzybni zahaczają się rozmaite wymoczki, starając się najpierw gwałtownie zniewoli wyrwać, a skoro im się to nie uda, po półgodzinie mniej więcej, nitki grzybni zaczynają wrastać przez otwór pokarmowy wewnątrz zwierzęcia, rozgałęziają się tam w rodzaj ssawek, które soki z zwierzątka wyciągają. Resorbowane składniki odżywcze służą za pożywienie grzybowi, który z resztą nie jest czystym pasożytem, ale żyje na sposób wodorostków.

Urodzajność Egiptu przypisuje się zwykle namułowi Nilu, osadzającemu się podczas wylewów. Analizy jednak tego namułu wykazały, że nie jest on wcale bogaty w składniki pokarmowe a szczególnie zawiera mało kwasu fosforowego i potasu. Do urodzajności tych pól nadnilowych przyczynia się przedewszystkiem woda w grunt wsiąkująca, bogata w łatwo przyswajalne dla roślin składniki, co zgadza się z podaniem Pliniusza, że wraz z podnoszącemi się wodami Nilu, rosną nadzeje rolników w Egipcie.

Wobec tego stosowne uregulowanie naszych rzek i strumieni, przedewszystkiem górskich, których wody są bogate w namuł, mogłoby znacznie przyczynić się do podwyższenia urodzajności naszych pól i ich skutecznego nawodnienia.

Podatek kawalerski w Polsce. Raz wraz występują różne rządy z projektami opodatkowania kawalerów. Ostatnio n. p. sprawa podatku kawalerskiego stała się wysoce aktualną, jako jeden ze środków przeciw wyludnieniu Francyi. Może więc wobec tego zajmie fakt, że podatek taki był w miastach staropolskich często praktykowany i to przez cechy poszczególne, bądź Rady miejskie w celu pomnożenia ludności danego zawodu, lub miejskiej wogóle albo też w celu ustatkowania jej osiedlenia w danem miejscu. Jak wiadomo bowiem, czeladnicy wielu zawodów nieraz ciągle byli w podróży i nieraz wyprawiali mnogie awantury i hałaburdy, a potem jako bezżenni łatwo się przenosili do innego miasta, pozostawiając w poprzedniem wiele nieraz różnych niezaspokojonych pretensyi. W Przemyślu np. cech krawiecki nałożył w wieku szesnastym podatek na krawców bezżennych, co król Zygmunt August w roku 1661 potwiedził.

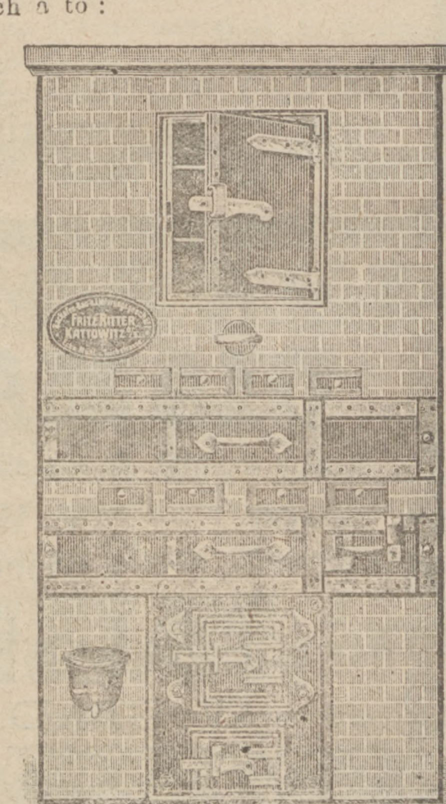
We Lwowie istniał taki podatek kawalerski, który jeszcze w roku 1837 „panowie radni za zgodą powszechną uchwalili“.

Z pomiędzy wielu podobnych wypadków warto przytoczyć jeszcze i ten, o którym Ignacy Chodyniecki w swej historyi miasta Lwowa pisze w roku 1829: „Dla pomnożenia ludności miejskiej postanowiono, żeby wszyscy bezżenni, nie żyjący w małżeństwie, do rejestru spisani byli każdy z nich do płacenia podatku „bykowym“ nazwanego, po cztery kopy groszy corocznie był pociągany“.

Murzynki tuczące swem mlekiem prosięta. Angielski podróżnik R. W. Wiljamson opowiada o szczególnym zwyczaju, który zauważył u dzikich w Nowej Gwinei koło Australii. Szczep murzyński Mafulus, stojący na bardzo niskim stopniu cywilizacyi, składa się ze smakoszów, których największym przysmakiem jest ludzkie mięso a następnie młoda wieprzowina. Małe prosiaki, aby miały właściwy delikatny smak mięsa, tuczą się mlekiem murzynek. Każda murzynka ze szczepu Mafulus karmi jednocześnie dziecko i prosiaka i troszczy się w równej mierze tak o dziecko, jak i o prosię, a nawet więcej dokłada starań, aby prosiątko utyło i było dobrym przysmakiem na ucztach murzyńskich.

Czas najwyższy odnowić prenumeratę i wyrównać zaległą.





Proszę powołać się na mój anons w tej gazecie!

Henryk Immerglück

pierwsza krakowska
ODLEWARNIA ŻELAZA
KRAKÓW — Prądnik Czerwony
dostarcza wszelkie armatury do pieców piekarskich po cenach najtańszych — tudzież wykonuje naprawy tychże.

— Baczność na adres! —

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje,
układa posadzki

Jan Szczepański

LWÓW, ZAMARSTYNOWSKA 62.

Piekarnia z powodu stosunków familijnych, zaraz do wydzierżawienia. Jan Prostak, Krzeszów, *poczta* Lachowice.

KRAKOWSKA Drożdżarnia R. Drillera w Krakowie

wysyła

co dzień, świeże drożdże gwarantowane czyste spirytusowe bez żadnych domieszek, do każdej stacyi kolejowej lub urzędu pocztowego, każdą ilość po nader umiarkowanych cenach. Obsługa rzetelna, staranna i najskrupulatniejsza. Gwarantuje się za bardzo trwałe i za wysoką siłę fermentacyjną (popędową). — Jedna próba przekona. Stałym odbiorcom wszelkie dogody! — Najlepsze referencye!

Adres telegraficzny: Driller, Kraków, telefon (między miastowy) Nro 2011/II.



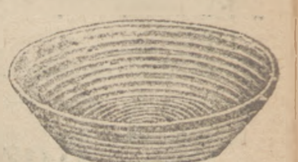
Wszelkie wyroby koszykarskie

trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości
po cenach umiarkowanych
JAN MICHALETZ fabryka koszyków
Wiedeń XIV,
ulica Benedykta Schelingera 18.
Żądajcie cenników.

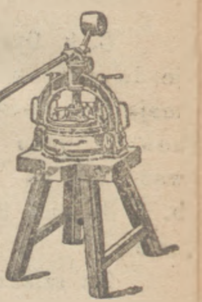
Agencya handlowa i dom komisowy

ADOLF INFELD
RZESZÓW

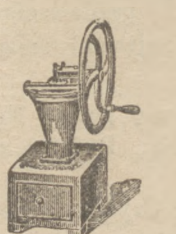




poleca wszelkiego rodzaju maszyny piekarskie, jak do cięcia i miszenia ciasta i mielenia bułki na tartą, dalej koszyki trzcinowe, płachty nieprzemakalne, oraz wszelkie armatury, w zakres piekarstwa wchodzące.



Cenniki darmo i opłatnie na żądanie.



Na składzie również wszelkie wagi, kasy ogniotrwałe, maszyny do szycia.

Popierajmy własny przemysł.

Swój do swego.

Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)
Jan Stępiński majster murarski
w Skawinie *przy kolei, dom własny*

Pierwsza fabryka piekarskich łopat (szybrów)

Józefa Czapki
w KOPRZYWNICY
(Josef Čapka Kopřivnice Morawy)

istniejąca od wielu lat i odznaczona na wielu wystawach pierwszymi medalami wysyła odwrotnie wszelkie zamówienia na łopaty według żądania.

Tamże do nabycia najlepsza razówka pszeniczna do wyrobu chleba Grahama według przepisu Dra Bilza. —

Główny zastępca na **Galicyę i Bukowinę:**
LEON BAŁUK, — Kraków, ul. Garbarska 12.
Cenniki wysyła wprost firma.

PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy
MITSCHERLING w RADEBURGU
wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca
LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.
CENY UMIARKOWANE

DROŻDŻE

bar. MAXA SPRINGERA
w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,

z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francyi w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:
H. Rosenberg, Starowiślna 34.

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW
AKCYJNE TOWARZYSTWO

WERNER i PFLEIDERER

Wiedeń XVI, **ul. Odoakera 35.**

Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.



Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

Kazimierz Stępiński
(ojciec Jana)
w Podgórzu, ul. Kalwaryjska 56

podejmuje się ustawiania spodów, tudzież budowy i przebudowy pieców pod nader korzystnymi warunkami.
Wyjeżdża do każdej miejscowości.
Na zgłoszenia wystarczy karta korespond.

DIAMALT

idealny dodatek do wszelkiego rodzaju pieczywa.

Łatwe używanie i pewny wynik. Wielka oszczędność w materyale czasie i robocie.

Wyrabiane jedynie przez pierwszą Wiedeńską eksportową fabrykę słodu

HAUSER & SOBOTKA
W STADLAU KOŁO WIEDNIA.

Drukiem Jana Litwińskiego w Wieliczce.